

(百二十三)

一〇一人の 幸運に成る
 一〇 華美顯著は懐しむに
 丙三申亥が吉
 二〇黒人の 辛指髪は現は
 乙巳丙寅亥病氣は注ぎ
 丙亥亥亥丑が吉
 三〇碧人の 衰運なるを輕視
 して七曜八禍、苦みを招
 乙酉丙寅寅が吉
 四〇緑人の 焦り過ぎ、失策
 を生ず短氣を戒め安全な
 五丙申寅寅が吉
 五〇黄人の 出る杭は打た
 目上目下の融和を計要す
 辛巳丙子丑が吉
 六〇白人の 善惡定めのなき
 大事を起せば咎は免か
 丁子戌亥亥が吉
 七〇赤人の 發達の途開け
 利益を產み出すべき幸運
 丙辰辛亥亥が吉
 八〇白の人 緊張味覺かに
 力を注ぎ、其を識すれば
 丙辰辛亥亥が吉
 九〇紫の人 損害を誘發す
 日他念く 慎重に従ふが
 乙巳辰亥亥が吉

[illegible][illegible]

味噌汁の拵(方) (以下省略)
五人前

一、濃汁の取方

材料
赤味噌(仙臺) 五十匁、豆腐八十匁
(約一丁) 鰯節十五匁、清水五合
味噌は搗鉢で充分搗り、伊ら水氣を硬く搗つた豆腐を加へ、尚よく搗つた鰯節定量的の水を徐々に加へ味噌こして固くこし、鰯節の削つたものを入れ、中火にかかけ、暫く煮て、火より下ろして毛鷄を以て他の鍋に漉過して好みの種と味の素少量を入れて供する。

二、味噌汁の仕立方 其一

一粒味噌(赤)は搗鉢で充分搗り、粒がなくなつた頃適宜の水を加へ、能く搗り混ぜて、後鍋に味噌こしを以て漉過し、其の内に適宜の鰯節或は煮汁の類を入れて、火にかけ沸騰した上、上に浮いた泡をすつて捨て、二、三分間煮て、火から下ろし、他の鍋に毛鷄でこし、再び移し、再び火にかけ好みの種を入れ、味の素少量を入れて供します。

三、味噌汁の仕方方 其二

真じにかけたたる赤味噌を適宜の煮汁でゆるめ、火にかけ沸騰した上に泡の浮いた頃、れをすくつて捨て、少量の煮汁味噌を加味し再び鍋にかへ、好みの食品を加へて用ひる。

備考
味噌は、乾き、野菜類をひく、味よくしきからザツト煮て置きます。味噌を煮る時は、鍋に水炊きして後味噌を加へるべし。

材料
豚肉（鳥肉なら更によろし）五十匁
大根五十匁、里いも五十匁、牛蒡三十匁、人参三十匁、ねぎ五十匁、味噌五十匁、味の素少量、生薑少量。

準備
豚肉は細かく切り、野菜類はブツブツと、如く短し切にし生薑は叩き潰して置きます。

調理
鍋に一升の水と肉、ねぎを残した野菜類、こした味噌を入れ火にかけ二時間位、氣長に煮込み、ねぎを入れてザツト火を通し味の素を入れます。

材料 玉子三個、煮出汁五合、醬油大匙一杯、食鹽味の素少量、葛粉大匙三杯

玉子は割つてかきまぜて散らします。

煮出汁を入れ、醬油、食鹽味の素で味をかき、葛粉を水溶きして溶し入れ、少しトロリとさせ、玉子を糸のやうに流し入れ、酢にかきまぜます。

鰯の振り葱汁

材料 鰯百五十尾、葱三十尾、生姜少量、醤油大匙三杯、食鹽少量、味の素少量、玉子糸十五合

鰯は、油で揚げ、

<p>材料 大鯛の頭一つ、味の素五分、食塩茶匙一杯、醤油一滴。</p> <p>準備 大鯛の頭を大切りにして捌鉢に入れ鹽をドツナリ撒りかけて約一時間程經て鹽の解けた時沸湯をかけ（霜降りにする）と云ふ。）一度手早く攪き混ぜて湯を捨て冷水を取り替へて冷やして鱗を指先で洗ひ落して置きます。</p> <p>調理 鍋に水七合程と鰯を入れ強火にかけ沸騰せんとする間隙に表面に浮く泡を丁寧に取り取り沸騰したら火力を弱火として十分間程煮て食塩、醤油一滴味の素にて味をつけ茶碗に盛る。</p>	<p>材料 鳥肉三十匁、人蔘一本、大根少し、野芋十個、牛蒡半本、豆腐一丁、椎茸三個、鰯油大匙一杯食塩少量、胡麻油少量、味の素少量。</p> <p>準備 鳥肉は細く切り、野菜類は適宜に切つて置きます。</p> <p>調理 鍋に胡麻油を入れ</p>	<p>材料 蓮魚五十匁、馬鈴薯百匁、玉葱五十匁、大根八十匁、酒粕三十匁、味の素少量。</p> <p>準備 蓮魚は一吋角位に切り、馬鈴薯は皮を剥き、六、七分の角切とし、大根は堅四ツ割として二分の小口切とし玉葱は上皮を剥き、荒千切として置きます。</p> <p>調理 鍋に水七合と野菜及び蓮、酒粕をふ入れて軟くなるまで煮て味の素、食鹽にて味をつけます。</p>	<p>三平汁</p> <p>鍋に煮出汁と鰯を入れて沸騰させ、浮上る泡を掬ひ取り、醤油少量と適度迄の食鹽を入れて味をつけ、味の素を加へて掬に盛り、晒し葱と生薑の絞り汁を一洒落入れて吸口とします。</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------

The illustration shows a kitchen scene. On the left, a table holds a small pot with a lid and a spoon, a glass jar, and a box of 'Ono Brand' (鰯) oil. To the right of the table is a teapot. In the foreground, a woven basket is filled with various vegetables, including what looks like mushrooms and leafy greens. The background is a simple wall with a small shelf holding a bottle.